

TEMA N. 1

(Porre una crocetta sulla lettera relativa alla risposta ritenuta corretta)

1. Sono da considerare DPI:
 - a) Le maschere per la tutela delle vie respiratoria
 - b) Le uniformi
 - c) Le attrezzature dei servizi di soccorso
2. I DPI sono scelti da:
 - a) Il datore di lavoro
 - b) Il lavoratore
 - c) Il responsabile della sicurezza
3. I disinfettanti possono essere:
 - a) Solo naturali e chimici
 - b) Solo fisici e chimici
 - c) Naturali, fisici e chimici
4. L'ipoclorito di sodio (candeggina) è:
 - a) Un detergente
 - b) Un disinfettante
 - c) Uno sterilizzante
5. L'alcool agisce:
 - a) Distruggendo i batteri
 - b) Distruggendo batteri e funghi
 - c) Distruggendo batteri, funghi e spore
6. Che cosa è necessario fare per rendere più efficace un disinfettante:
 - a) Abbondare nell'uso del prodotto
 - b) Applicare solo dopo aver ben pulito e sgrassato le superfici
 - c) Usare di frequente
7. Quali sono i principi su cui si basa un piano HACCP:
 - a) Individuare ogni pericolo di contaminazione da prevenire, eliminare o ridurre
 - b) Individuare un piano di organizzazione del lavoro
 - c) Individuare una sequenza di lavorazioni da effettuare da parte di ogni lavoratore
8. Chi ha l'obbligo di applicazione del piano HACCP:
 - a) I lavoratori autonomi
 - b) Le attività di vendita di prodotti tessili
 - c) Le attività di vendita di prodotti alimentari
9. Quale colore dei panni per le pulizie deve essere utilizzato per la pulizia del WC:
 - a) Rosso
 - b) Giallo
 - c) Blu
10. Cosa sono gli allergeni:
 - a) Alimenti che non possono essere consumati oltre la scadenza
 - b) Alimenti di provenienza estera
 - c) Alimenti che provocano allergie o intolleranze

11. Il segnale seguente rappresenta:



- a) Bombola a gas GPL
- b) Estintore
- c) Manichetta

12. Cosa bisogna fare in caso di contatto accidentale con gli occhi di un prodotto di pulizia:

- a) Contattare il medico di base
- b) Seguire le indicazioni riportate sulla scheda tecnica
- c) Seguire le indicazioni riportate sulla scheda di sicurezza

13. Il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici ha lo scopo principale di:

- a) Stabilire gli stipendi dei dipendenti pubblici
- b) Definire i doveri di correttezza, imparzialità e integrità dei dipendenti pubblici
- c) Regolare esclusivamente l'orario di lavoro

14. Il datore di lavoro del dipendente assunto è:

- a) Il Sindaco
- b) Il Segretario Comunale
- c) Il Presidente della Provincia di Trento

15. In caso di malattia un dipendente deve:

- a) Comunicare tempestivamente al datore di lavoro l'assenza senza presentare nessun certificato
- b) Comunicare tempestivamente al datore di lavoro e fornire certificato di malattia del medico curante
- c) Comunicare tempestivamente al datore di lavoro l'assenza e fornire certificato di malattia del medico curante o in caso di malattia inferiore a 2 giorni autocertificazione di malattia

h26

nr

Aut. del

TEMA N. 3

(Porre una crocetta sulla lettera relativa alla risposta ritenuta corretta)

1. La procedura corretta per la pulizia dell'affettatrice è:

- a) Rimuovere le parti smontabili, pulire i vari elementi, spegnere e scollegare la macchina, risciacquare le superfici e rimontare i pezzi
- b) Pulire i vari elementi, rimuovere le parti smontabili, risciacquare le superfici, rimontare i pezzi e spegnere e scollegare la macchina
- c) Spegner e scollegare la macchina, rimuovere le parti smontabili, pulire i vari elementi, risciacquare le superfici e rimontare i pezzi

2. I rifiuti devono:

- a) Essere conservati in locali al buio fino al ritiro da parte dell'azienda incaricata
- b) Essere tenuti vicino al piano di lavoro fino al completo riempimento per ottimizzare i tempi di lavoro
- c) Essere allontanati il più spesso possibile dall'area di lavoro, depositati in contenitori separati e smaltiti in base alle indicazioni dell'ente locale incaricato

3. Perché viene utilizzato l'abbattitore termico in cucina:

- a) Per ridurre al minimo la possibilità di contaminazione batterica del prodotto
- b) Per preparare la carne per la cottura
- c) Per abbassare la temperatura nell'ambiente di lavoro

4. I cartelli di prescrizione sono di colore:

- a) Rosso
- b) Azzurro
- c) Giallo

5. Cos'è l'HACCP:

- a) Il sistema di controllo degli alimenti, che identifica il produttore e gli intermediari, fino al consumatore finale
- b) Il sistema di gestione delle preparazioni alimentari, che indica le temperature di cottura e conservazione
- c) Il sistema di gestione della sicurezza alimentare, nel quale si fissano le procedure operative, le azioni di controllo e le misure correttive, atte a ridurre o eliminare il pericolo per la sicurezza degli alimenti

6. Le schede di sicurezza dei prodotti che informazioni forniscono:

- a) Di provenienza del materiale
- b) La tipologia di superfici dove possono essere utilizzati
- c) Informazioni importanti riguardanti i pericoli, le misure di protezione, la procedura da seguire in caso di incidente

7. Cosa bisogna fare in caso di contatto accidentale con gli occhi di un prodotto di pulizia:

- a) Contattare il medico di base
- b) Seguire le indicazioni riportate sulla scheda tecnica
- c) Seguire le indicazioni riportate sulla scheda di sicurezza

8. I dispositivi di protezione individuali devono:

- a) Essere indossati dal lavoratore se ritiene necessario
- b) Essere indossati dal lavoratore in tutti i casi in cui determinati fattori di rischio non possano essere evitati o ridotti da misure di prevenzione o mezzi di protezione collettiva
- c) Essere indossati dal lavoratore assunto a tempo indeterminato

9. Il segnale seguente rappresenta:



- a) Un dispositivo antincendio
- b) Un divieto di accesso
- c) Il luogo in cui è collocata la cassetta di pronto soccorso

10. Quale colore dei panni per le pulizie deve essere utilizzato per la pulizia degli arredi della scuola:

- a) Rosso
- b) Giallo
- c) Blu

11. Per la pulizia dei piani di lavoro in metallo è necessario utilizzare:

- a) Detergenti sgrassanti e successivamente disinfettanti
- b) Disinfettanti e successivamente detergenti sgrassanti
- c) Disinfettanti e detergenti, seguendo l'ordine che si preferisce

12. Perché è importante rimuovere i residui alimentari dalle superfici prima di procedere alla sanificazione:

- a) Perché molti microrganismi se non rimossi, riducono l'azione dei disinfettanti
- b) Non è necessario
- c) Perché i residui alimentari a contatto con il prodotto di sanificazione si attaccano al piano di lavoro

13. Il dipendente pubblico deve:

- a) Collaborare con i colleghi nell'interesse del servizio
- b) Rifiutare qualsiasi collaborazione
- c) Aiutare soltanto i colleghi che conosce

14. In caso di malattia un dipendente deve:

- a) Comunicare tempestivamente al datore di lavoro l'assenza senza presentare nessun certificato
- b) Comunicare tempestivamente al datore di lavoro e fornire certificato di malattia del medico curante
- c) Comunicare tempestivamente al datore di lavoro l'assenza e fornire certificato di malattia del medico curante o in caso di malattia inferiore a 2 giorni autocertificazione di malattia

15. La responsabilità disciplinare si ha:

- a) Se si violano gli obblighi previsti dal CCPL di lavoro, dalla legge, dal codice di comportamento
- b) Se si realizzano fatti in qualità di reati
- c) Se si arrecano danni a terzi, interni o esterni all'amministrazione